



Vaniljekranser

ca. 90 stykker



Middels



ca. 80 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Kakedeig:

500 g hvetemel

375 g smør, kaldt i terninger

2 Dr. Oetker Vaniljestenger

350 g sukker

2 pakker Dr. Oetker Hakkede Mandler (100g)

50 g malte mandler

1 egg

2 eggeplommer

- 1 Sikt melet i en skål, og smuldre i smøret. Skrap ut vaniljefrøene og finhakk stengene, og tilsett i deigen. Bland inn de øvrige ingrediensene, og elt til deigen er fin og jevn. Dekk deigen med plastfolie, og sett i kjøleskapet i minst tolv timer.
- 2 Forvarm ovnen til 210 grader over- og undervarme. Form vaniljekranser (Ø 4cm), og legg på en stekeplate med bakepapir. Stek kransene i 8-10 minutter til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist, og oppbevar dem i en kakeboks.

